

Agriculture | Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine : une Journée ovine en 3 temps



Au Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine, ce lundi était placé sous le signe de l'ovin. Deuxième région de France de la filière, les moutons Limousins, Pyrénéens ou encore du Poitou ont enfilé leurs plus beaux lainages pour l'occasion. Au programme : présentation des AOC de la filière, démonstration de tonte en vue du mondial et concours d'agneaux de viande.

Les SIQO (Signes d'Identification de Qualité et d'Origine) se doivent de suivre un cahier des charges conséquent. Berrichons Suffolk, Charmoise... Nombreuses sont les races présentes sur le Salon. Les béliers se pressaient sur le ring pour présenter leurs atouts de viande bouchère. Parmi eux, un représentant de la race Ile-de-France, créée en 1840. issu de croisement entre béliers anglais Dishley et brebis Mérinos de Rembouillet, c'est la première race utilisée sur l'Hexagone. Ses qualités sont nombreuses : la brebis se reproduit toute l'année et profite également d'un rendement en laine important. Si la génétique est primordiale pour le SIQO, il est également obligatoire d'établir sept mois de pâturage. "La résistance génétique est observée mais assurer une viande de qualité est tout aussi important. Il faut garantir un rendement et une qualité pour le transformateur et le boucher" intime Guy-Gérard Merlande, président du GEOG qui regroupe une dizaine de races sur toute la France. Mesure de gras (interne, couverture...), finesse osseuse... Abattoirs et bouchers sont également soumis au fameux cahier des charges de ce marché de niche.

Egalement présentés, les deux formats de fromages AOP Ossau-Iraty. Trois kilos pour le format typique du Pays Basque et entre quatre et cinq kilos pour le Béarnais, différents dans l'affinage mais surtout dans la texture et l'aôme, humide pour le premier et sec pour le deuxième. Produit après la saison des agneaux par des races locales comme la Manech Tête Noire et la Basco-Béarnaise, ce fromage 100% lait de brebis subit un processus de fabrication avec affinage long. Facile à travailler, il se cuit, se rappe sur soupes ou gratins et se marie avec les fruits.



En vue du mondial de tonte qui aura lieu au Dorat dans un peu moins d'un mois, une démonstration de tonte, force et électrique, avait lieu sur le ring. Christophe Riffaud et Reinhard Poppe, tondeurs professionnels, prendront part à la manifestation ; le premier au sein de l'équipe de France, et le deuxième concourra en parallèle du mondial. Si le championnat existe depuis plus de 40 ans, la France accueillera pour la première fois les meilleures équipes de la planète. 34 pays du monde entier (Australie, Japon, Royaume-Uni...) se donnent rendez-vous en délégation composées de deux tondeurs machines, de deux tondeurs force et de trieurs de laine. Dans des pays comme la Nouvelle-Zélande, les tondeurs professionnels sont considérés comme des sportifs au même titre que les All Blacks... Pour un budget de près d'un million d'euro, les organisateurs attendent entre 30 000 et 50 000 personnes dans le village. Sur 7 hectares, 300 athlètes, 5 000 moutons, concerts, une bière spéciale cuvée mondiale et les produits locaux attendent les visiteurs du 4 au 7 juillet au Dorat.



Le matin, près de 15 lots d'agneaux de Pauillac, du Poitou ou encore des Diamantins Label Rouge passaient le concours d'excellence. Le jury individuel composé d'éleveurs ou encore de commerciaux et bouchers, jugeaient les animaux selon le cahier des charges excellence. Homogénéité du lot, conformité de l'agneau, poids... Le rendement en viande et l'absence de gras était recherché. Pour se faire, les juges rentraient dans les cases pour toucher les animaux "l'oeil ne suffit pas !" lance le speaker. Rustiques et issus de béliers de boucherie, les trois races étaient jugées selon leurs critères propres : de 18 à 22kg pour le Poitou par exemple. Mais surtout la

conformation de la bête étaient observée : largeur du gigot, épaisseur et longueur du dos et de l'avant. Les gagnants annoncés sur le ring sont : pour le Poitou : GAEC La Poiniere, pour l'agneau de Pauillac : le GAEC Beauséjour et pour le Diamandin : Simonet Mathiret. Les éleveurs du podium recevaient deux plaques et deux flots, pour le boucher et pour eux, témoignage de l'excellence de leurs agneaux.

Sabine Taverdet

Crédit Photo : Sabine T

Publié sur aqui.fr le 04/06/2019

[Url de cet article](#)